

Gastlichkeit zu Ostern

HOTEL RESTAURANT
Neuwarft Dagebüll

Dagebüll Hafen · ☎ 04667/325

Wir sind auch an den **Osterfeiertagen**
von **11.00 bis 14.30** und **17.30 bis 21.30** da.
••••• Genießen Sie unsere Lamm-Spezialitäten •••••

www.neuwarft-nordsee.de

Osterkrug Treia

Esskultur und Gastlichkeit

Feiern Sie Ostern mit der ganzen Familie im Osterkrug Treia. Damit Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten harmonische Feiertage erleben können, verwöhnen wir Sie gerne mit unserem

abwechslungsreichen Osterbüfett
Lamm und ausgewählte Fischspezialitäten von Gosch Sylt
das beste Fleisch von unseren eigenen Rindern
Eisverführungen von Mövenpick und vieles mehr

Ostersonntag 23. März 2008
großes Osterbüfett mittags ab 11.30 Uhr und abends ab 17.30 Uhr

Ostermontag 24. März 2008
großes Osterbüfett mittags ab 11.30 Uhr
und abends ab 17.30 Uhr a la Carte

unser Osterbüfettpreis für Sie **21,90 €** pro Person
mit extra Kinderbüfett **7,90 €** pro Kind

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung

Treenestraße 30 24896 Treia
Telefon **0 46 26 / 15 00** Telefax **0 46 26 / 15 02**
info@osterkrug-treia.de www.osterkrug-treia.de

Vorankündigung: **Sonntag 20. April 2008 um 10.30 Uhr**
Großer Theaterbrunch

mit André Eckner, Andrea Beckmann, Franz Kratochwil und Arthur Weinbrenner
inklusive Eintritt und Brunch nur **24,90 €** pro Person
Versäumen Sie dieses Event nicht - es gibt nur ein begrenztes Kartenkontingent!

Heute im »Hotel zur Treene«



Küchenvirtuose und Inhaber des »Hotel zur Treene« Hans-Jürgen Thomsen kredenzt Bärlauchgerichte oder Stinte – beides immer frisch aus der Region. FOTOS: MÜLLER-BELZER

■ Hans-Jürgen Thomsen ist bekannt für seine frischen Menü-Variationen im »Hotel zur Treene«

»Hotel zur Treene«: Das Hotel mit dem besonderen Feinschmecker-Restaurant

SCHWABSTEDT (mb) – Vor einem Jahr übernahm Hans-Jürgen Thomsen das »Hotel zur Treene« in Schwabstedt in vierter Generation. Er hatte sich gründlich auf diesen Moment vorbereitet: Konditorausbildung bei der Lübecker Firma »Niederregger«, Kochlehre im »Romantikhôtel Altes Gymnasium« in Husum, Koch im Sterne-Restaurant »L'etoile« in Eutin und vor der Meisterprüfung Einsatz im Hamburger »Hotel Atlantik« sind Stationen, die einen erstklassigen Kochkünstler hervorgebracht haben. Ergänzt wird er von seiner Lebensgefährtin Nicole Schünke,

die als Hotelfachfrau für das angemessene Ambiente in dem an der Treene gelegenen Traditionshaus sorgt. Wo immer die beiden ihren Gästen warme Speisen oder Kaffee und Kuchen servieren – ob in den unterschiedlichen Gasträumen oder auf der großen Terrasse – die beiden haben sich der Frische und der Verarbeitung von heimischen Produkten verschrieben.

Frisches aus der Region

So ist es auch nicht verwunderlich, dass derzeit gerade Bärlauch eine große Rolle auf der Menükarte des »Hotels zur Treene« spielt. Schwabstedt gilt ja per se als das »Bärlauchzentrum im Norden«, und so ist es naheliegend, dass sich der Küchenchef der wild wachsenden Pflanze bedient.

Frische Stinte aus der Treene sind ebenso eine Delikatesse, die derzeit den Gaumen von Kennern kitzeln. Reh- oder Damwild aus der Ostenfelder Ecke, Nordfrieslands berühmte Salzwiesenschlamm, Lachs, Zander oder Aal aus der Eider oder Fleisch von Eiderstedter Qualitätsrind – der 30-Jährige weiß, was seine Gäste auf dem Teller lieben. Selbst seine Desserts richten sich nach der Saison, wie beispielsweise die Verarbeitung von Rhabarber oder Holunderbeeren. Und das aus Rosenblüten selbst gefertigte Gelee wird von den Gästen immer wieder gern mit nach Hause genommen. Für außer Haus gibt es übrigens eine Extra-Karte, bei Feiern wird entsprechend der Gastgeberwünsche alles stillvoll hergerichtet geliefert. Ein Besuch lohnt sich also im-

mer im Restaurant des »Hotels zur Treene«. Am Karfreitag ist traditioneller Fischtag, die beiden Ostertage sind bereits ausgebucht – auch ein Zeichen für die Qualität des Hauses. Während des bekannten Schwabstedter Pfingstmarktes nutzt man die Küche von Hans-Jürgen Thomsen gerne für eine Stärkung. Mitte April beginnt die Spargelzeit, auch hier wird die Karte mit vielen Variationen angepasst.

Saisonale Desserts frisch zubereitet

Am 18. Mai erwarten Hans-Jürgen Thomsen und Nicole Schünke die amtierende Lammkönigin und Kreispräsident Helmut Wree zum Brunch. Hierfür sind Tischreservierungen noch möglich.

Der frisch renovierte Saal, der eine helle Eleganz ausstrahlt, wird auch dann wieder gut gefüllt sein. Feiern mit bis zu 200 Personen sind dort möglich, und auch die kleineren Gasträume und der Wintergarten lassen gemütliche kleinere Geselligkeiten zu. Die Kochkünste von Hans-Jürgen Thomsen sind also auf jeden Fall eine weite Anreise wert. Und schließlich stehen ja für wirklich weit angereiste Gäste sieben Doppelzimmer zur Übernachtung zur Verfügung. Allein die kreierte »Wollhandkrabbensuppe mit Hechtklößchen« macht einen Besuch unvergesslich. Was Fischer vor Ort immer wieder ärgert, wird in der Küche des gebürtigen Schwabstedters zur Delikatesse.

Restaurant „Friesenhof“

Bahnhofstr. 28, 25899 Niebüll, Tel. 0 46 61 / 55 25

Zu Ostern empfehlen wir unsere frischen **Lammspezialitäten**

Öffnungszeiten:
Ostersonntag und Ostermontag
11.00-13.30 Uhr · 17.00-23.00 Uhr

Um Anmeldungen wird gebeten.

Hotel-Restaurant „Utspann“



Genießen Sie unsere Oster-Menüs

Inh. Fam. Weinreich · Hauptstr. 47 · 24980 Schafflund
Tel.: 046 39 - 950 50 · Fax 95 05 21 · www.utspann-schafflund.de

Osterbrunch am Ostersonntag & Ostermontag

ab 11 Uhr

Die Gäste erwartet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit zwei zusätzlichen warmen Speisen

Preis pro Person € **12,90**

Bitte reservieren Sie telefonisch unter 0 46 21-2 99 99

Patio ... immer einen Besuch wert!
Kneipe · Café Restaurant · Biergarten Lollfuß 3 · 24837 Schleswig
Telefon 04621 - 29999

partyservice BUCHENHAIN Für Ihre Feste liefern wir nur das Beste!
Tel. 046 23 / 18 10 · Fax 046 23 / 181 81 · www.buchenhain-online.de

Gasthof Gammellund



Vorankündigung

Osterbrunch
Am 23.03.08 um 10.30 Uhr 15,90 €
Italienisches Buffet
Am 26.04.08 um 19.00 Uhr 13,90 €

Spargelbuffet „Pfingstsonntag“
Am 11.05.08 um 11.30 Uhr 15,90 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch Harry und Birgit Gück

Wir bitten um Anmeldung Tel.: 04625/283

HOTEL ZUR TREENE · SCHWABSTEDT

Telefon **0 48 84 / 2 10**

Großes Stint-Essen satt

14.03./15.03./16.03.
jeweils von 12.00-14.00 Uhr
inkl. reichhaltigem Salatbuffet **9,50 €**

Ab sofort:
Bärlauchsuppe mit Salzwiesenschlamm **4,60 €**

Tischreservierung erbeten
Telefon 04884-210

Achtruper Stuben
Osterbrunch
am 23. März 2008
ab 10³⁰
Erwachsene je 16 €
Kinder zu Sonderpreisen
Um Voranmeldung wird gebeten.
Ladelunder Str. 24
25917 Achtrup
Tel.: 04662/775224

AM RUNENSTEIN
Wikingerschänke · Restaurant · Café
Essen wie die Wikinger
Haithabu Buffet
jeden Donnerstag ab 19.00
15,- €
mit Wikingerunterhaltung
Am Margarethenwall · 24866 Busdorf
04621-32190 · www.wikingerschaenke.de